

# LUNCH MENU

11:00-14:30

## <定食メニュー>

ドリンク付き +¥250 くにぶる・ミニビール付き +¥350 ご飯大盛 ¥0

伊達マグロのお刺身盛り合わせ定食 2450  
揚げ出し豆腐 付き

*DATE Tuna's Sashimi Teishoku*

愛媛県宇和島産伊達本マグロの各部位を贅沢に盛り合わせにした定食です。赤身,中トロ,自家製ダレの漬けマグロ、ほほ肉など。仕入れ状況により変更あり

サバの味噌麹漬け焼き定食 1300

*Saba grilled with miso koji Teishoku*

自家製の味噌こうじダレに漬け、ふっくらと焼き上げました。

ビール衣で揚げた天ぷら定食 1700

*Beer-fried Tempura Teishoku*

クラフトビールを混ぜ込み作った衣でサクッとした食感に揚げました。(海老、魚、旬の野菜盛り合わせ)

北秋田市産『桃豚』バラ肉の角煮定食 1500

*Beer-stewed pork belly Teishoku from Kita-Akita City*

オレイン酸系の脂質とあり、さっぱりと、甘味のある桃豚

ブロッコリーとシラスのかぐら南蛮ペペロンチーノ  
<グリーンピースのスープ> 1500

*Broccoli and Whitebait Peperoncino with Kagura Nanban*

- Green Pea Soup -

かぐら南蛮の辛味とブロッコリーの甘みが調和し、しらすの出汁が旨みを引き立てる素材を活かしたペペロンチーノ

100% ビーフの寒麹ハンバーグ定食 2000  
-味噌デミグラスソース-

*All-Beef Hamburger Steak with Cold Koji and Miso Demi-Glace*

寒麹でジューシーに、香味野菜は味わいの奥行きに。KASUGAI自家製のハンバーグ。特製の味噌デミソースとマッシュポテト、温野菜。  
火入れに少々お時間を頂戴します。たまご、小麦、不使用

寒麹で漬けた鶏ムネ肉の唐揚げ定食 1300

*Koji Crunchy fried chicken Teishoku*

寒こうじを使い肉質は柔らかくジューシーに、衣はザクザクの食感ニンニク不使用。

[ドリンクはこちらからお選びください]

コーヒー(ホット・アイス) 紅茶(ホット・アイス)  
りんごジュース オレンジジュース コーラ  
ジンジャーエール 緑茶 ウーロン茶

## <ランチタイム単品メニュー>

しらすとチーズのパリパリ焼き 650

*Crispy baked cheese & Young sardines*

グラナパダーノとしらすをパリッと仕上げたスナック

本日のおつまみ3種盛り合わせ 600

*Today's beer snack*

ザワークラウト、小松菜の麹和え、いぶりがっこ等日替わりの盛り合わせ

グリーンサラダ 550/L 850

-寒麹ドレッシング-

*KASUGAI green salad w/ Koji dressing*

寒麹を使用した自家製のドレッシングとシンプルな定番グリーンサラダ

海老と大葉の春巻き 900

*Fried shrimp spring roll*

パリパリでプリプリの食感が楽しい春巻き。スイートチリとの相性◎

フィッシュ&チップス 1550

-自家製タルタルソース-

*Fish & Chips w/ Homemade tartar sauce*

大きな白身魚をビールを加えた衣で揚げました。

サクッとした食感と満足な食べ応え

北海道産 皮付きフライドポテト 700

-味噌寒麹マヨ-

*French fries w/ Miso koji mayonnaise*

北海道十勝地方で育てられたじゃがいも [マチルタ種] を使用した甘味のあるポテト

ノイフランクのソーセージ盛り 1350

*Assorted Neufrank Sausages*

国立の「ノイフランク」さん定番のソーセージ、ウインナー、サラミの盛合せ

いぶりがっことシラスの和風ピザ 950

*Japanese pizza of Iburigakko & Young sardines*

トルティーヤの生地と和の素材をトッピングしたスナックピザ

味噌寒こうじの焼きおにぎり (2個) 550

*Yaki-Onigiri w/ Miso koji (2 rice balls)*

味噌寒こうじの香ばしい香りや味わいを感じる焼きおにぎり

→裏面に続く

# KID'S PLATE

## お子様メニュー

お子様プレート ジュース付き 900  
[海老フライ、ハンバーグ、唐揚げ、枝豆、ポテト、ふりかけご飯]

ジュースをお選び下さい ⇒ りんご・オレンジ  
(アレルギー成分：卵・小麦・エビ)

Kid's plate ( Apple / Orange / Vegetable juice )  
fried shrimp, meat loaf, fried chicken, green soybeans, French fries, egg flavored rice

# DESSERT

## デザート

自家製 ふりん 650  
Homemade pudding  
ホップの柑橘系の香りにほろ苦さ、ビールを使用したKASUGAIのオリジナルふりん。

ラベンダーとビアモルトのショコラ 550  
Chocolat w/ Lavender & beer-malt  
ビールの醸造に使用するモルトを使用しモルトの風味と、ラベンダーの爽快な香り

もうもう広場さんのミルクアイス 450  
Fresh milk ice-cream  
国立にある「もうもう広場」さんの濃厚ミルクアイス

かすがいティラミス (ココア・抹茶) 650  
KASUGAI's tiramisu (Cocoa / Green tea)  
ビールを使った大人のティラミスに仕上げました。アルコール入り



麦酒堂

KASUGAI